

团 体 标 准

T/XXXX 00X—XXXX

蝉茶（绿茶）加工技术规程

Code of practice for processing of Chan tea (green Tea)

(送审稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河源市茶叶协会 发布

目 次

目次	I
前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工场所要求	1
5 原料（鲜叶）要求	2
6 加工技术要求	2
7 包装贮藏	3
8 加工档案记录	3
参考文献	4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河源市农业农村局提出。

本文件由河源市茶叶协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、河源市农业技术推广中心、紫金县农业综合服务中心、紫金县斗记茶叶有限公司、广东金丰号农业发展有限公司、广东黄花现代农业发展有限公司、紫金县金山茶业科技发展有限公司、紫金县承龙嶂龙王绿茶业有限公司、紫金县沐林听风生态农业有限公司、河源市元吉岭农业科技有限公司、紫金县敬梓客家皇茶场、紫金县柏华茶叶种植农民专业合作社、琴江源农业（河源）有限公司、紫金县青林峰茶业有限公司、紫金县欧家农业发展有限公司、紫金县祥发农业科技发展有限公司、紫金县紫城镇白溪金萱茶家庭农场、广东青林峰农业科技有限公司、双云峰（广东）农业发展有限公司、紫金县果丰种植农民专业合作社、紫金乐里茶业开发有限公司、河源市天仙湖农业发展有限公司、。

本文件主要起草人：韦曼华、凌彩金、袁兴华、梁冬霞、王捷才、张建中、陈荣发、黄鼎强、钟铁戈、周巧仪、曹越、郑伟东、黄炽林、钟秉基、杜寿华、龚仕东、朱子营、欧阳紫立、陈惠良、彭雪菁、魏莉兰、赖巧芳、张宇航、陈丽存、钟志杰、叶志坚、韦大维。

蝉茶（绿茶）加工技术规程

1 范围

本文件规定了蝉茶（绿茶）的术语和定义、加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

本文件适用于河源市行政区域内蝉茶（绿茶）的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

GB/T 40633 茶叶加工术语

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

T/44GDTS 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蝉茶（绿茶） Chan tea (green tea)

在河源市行政区域范围内采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”特征的绿茶产品，以紫金县生产的蝉茶最具代表性。

4 加工场所要求

4.1 厂区环境

应符合 GB/T 32744 中第 4 部分的规定。

4.2 厂房及设施

应符合 GB/T 32744 中第 5 部分的规定。

T/XXXX 00X—2025

4.3 加工设备和用具

应符合 GB/T 32744 中第 6 部分的规定。

4.4 卫生管理

应符合 GB 14881 的规定。

4.5 其他要求

应符合《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知（国质检食监函（2006）462号）的规定。

5 原料（鲜叶）要求

原料要求应符合 GB 31608 的规定，原料分级应符合 T/44GDTS 007 的规定。

6 加工技术要求

6.1 加工工艺流程

摊青→杀青→揉捻→炒二青（定型）→摊放→炒三青→摊放→烘干。

6.2 摊青

6.2.1 摊青方法

可选用竹盘或萎凋槽摊青。

6.2.2 竹盘摊青

宜薄摊，厚度1 cm~3 cm，时间为3 h~6 h。

6.2.3 萎凋槽摊青

厚度10 cm~15 cm，时间3 h~6 h为宜，需吹风以蒸发表面水和降低叶温。

6.2.4 摊青程度

摊青结束时，鲜叶含水率宜控制在65%~72%，叶质变软，青草味消退，清香初显。

6.3 杀青

6.3.1 杀青方法

宜采用机械杀青，掌握高温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；老叶嫩杀，嫩叶老杀。

6.3.2 机械杀青

以滚筒杀青机为主，温度260℃~300℃，时间4 min~6 min，投叶量根据不同杀青机要求而定。90型杀青机投叶量宜为10 kg~15 kg鲜叶量。

6.3.3 杀青程度

鲜叶色泽转变为暗绿，叶质柔软、手握成团、折梗不断、青草气消失、茶香散出，杀青叶含水率55%~62%。

6.4 摊凉

6.4.1 摊凉方法

杀青叶应及时摊凉。宜使用鼓风式摊凉设备（如萎凋槽、冷却槽或吹风机机）进行杀青叶的摊放。摊放厚度以开启通风设备时表层叶片不被吹动为宜，摊凉时间10 min~15 min。

6.4.2 摊凉程度

叶片充分变软，手握无刺手感为适度。

6.5 揉捻

6.5.1 揉捻方法

按不同机型，投叶量以揉桶容量的90%~95%为宜。揉捻加压按照“轻-中-重-轻”顺序依次加压，以嫩叶宜轻、老叶宜重的原则操作，时间30 min~60 min。

6.5.2 揉捻程度

揉捻以叶片紧卷成条，少量茶汁溢出附于茶条表面为适度。

6.6 炒二青

以滚筒杀青机为主，锅温200℃~240℃，时间10 min~15 min，以失水为主要目的，结合卷曲造型，至茶叶手触略有刺手感为度，含水率为30%~40%。

6.7 炒三青

以滚筒杀青机为主，锅温150℃~200℃，时间10 min~30 min，以失水为主要目的，结合卷曲造型，至茶叶卷曲定型完成，含水率为20%~30%。

6.8 摊放

将炒二青或炒三青的茶叶薄摊，宜辅助吹风冷却，以手握无温热感为宜。

6.9 烘干

烘干分两次，第一次烘干机烘箱温度为100℃~120℃，厚度2 cm~3 cm，时间50 min~90 min；第二次烘干机烘箱温度为80℃~100℃，厚度2 cm~3 cm，时间60 min~120 min，含水率控制5%以下。

7 包装贮藏

应符合 NY/T 1999 规定的要求。

8 加工档案记录

按 GB/T 33915 规定执行。

参 考 文 献

[1] 国家质量监督检验检疫总局关于发布《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》和部分食品生产许可证审查细则修改单的通知(国质检食监函〔2006〕462号)
